

Décret n° 2-00-425 du 10 ramadan 1421 (7 décembre 2000) relatif au contrôle de la production et de la commercialisation du lait et produits laitiers.

(BO n°4862 du 04/02/2001, page 121)

Le Premier Ministre,

Vu la loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n°1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

Vu le dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants, des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le dahir n°1-70-175 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité ;

Vu la décision de la Chambre constitutionnelle n°265 du 2 moharrem 1414 (23 juin 1993) ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 21 rejeb 1421 (19 octobre 2000),

Décrète :

Titre Premier : Définitions

Article Premier : Au sens du présent décret on entend par :

- **ferme, étable ou exploitation laitière:** une exploitation dans laquelle se trouvent une ou plusieurs vaches, brebis ou chèvres, affectées à la production de lait ;

- **établissement laitier :** atelier, usine, unité, société ou coopérative qui traite, fabrique, prépare et conditionne le lait et les produits laitiers définis ci-après ;

-**centre de collecte du lait :** lieu où le lait, livré par les éleveurs et producteurs adhérents à des coopératives laitières, est rassemblé dans l'attente d'être transporté aux usines et coopératives pour transformation. Il doit répondre aux conditions fixées par la norme marocaine **N.M.08.4.050**, homologuée par arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n°2301-98 du 2 ramadan 1419 (21 décembre 1998) ;

- **lait :** le produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

La dénomination de lait, sans autre indication est réservée au lait de vache. Pour tout autre lait, cette dénomination doit être accompagnée de l'indication bien apparente de l'espèce animale dont il provient.

-colostrum : le produit éliminé par la mamelle pendant les 7 jours suivant la mise-bas ;

- **produit laitier** : le produit dérivé exclusivement du lait soit par préparation ou transformation, soit par traitement thermique ou mécanique, soit par concentration ou évaporation, soit par coagulation ou fermentation, soit par refroidissement ou congélation, soit par l'adjonction d'autres substances, soit par la soustraction d'un ou plusieurs constituants ;

- **laits traités** : les laits qui ont été traités thermiquement à savoir le lait pasteurisé, le lait stérilisé et le lait stérilisé à ultra haute température (U.H.T.).

* *lait pasteurisé* : le lait ayant subi un traitement thermique approprié, permettant la destruction totale des germes pathogènes et la presque totalité de la flore banale qu'il contient tout en préservant au maximum ses caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et sa valeur nutritive ;

* *lait stérilisé* : le lait débarrassé de tous germes vivants, toutes toxines microbiennes, toutes enzymes microbiennes dont la présence ou la prolifération pourrait altérer ou rendre impropre à la consommation humaine le produit maintenu dans son emballage étanche ;

* *lait stérilisé U.H.T (Ultra-Haute-Température)* : le lait stérilisé qui a été soumis pendant un temps très court en débit continu à une température permettant la destruction totale des enzymes, micro-organismes et leurs toxines puis a été conditionné sous atmosphère aseptique dans des emballages stériles et qui n'a subi qu'une modification minimale de ses caractéristiques physiques et organoleptiques suite au traitement thermique nécessaire à la stérilisation ;

* *lait aromatisé* : est réservé aux boissons stérilisées ou stérilisées UHT préparées à l'avance, constituées de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatisées ou de préparations aromatisantes autorisées.

- **lait pour enfants** : le produit spécial dont la composition est variable, destiné à l'alimentation des enfants et mis en vente avec une étiquette indiquant la nature exacte du produit ;

- **lait reconstitué** : le produit obtenu par addition d'eau à la poudre de lait dans la proportion nécessaire pour rétablir le rapport spécifié eau / solides laitiers ;

- **lait fermenté** : le produit laitier préparé avec des laits traités (écrémé ou non) ou des laits concentrés ou en poudre (écrémés ou non) enrichi ou non de constituants de lait, ayant subi la pasteurisation, homogénéisés ou non,ensemencés avec des bactéries lactiques appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit. Les facteurs essentiels de composition sont ceux prévus à la norme marocaine N.M.08.4.052, homologuée par arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 2301-98 du 2 ramadan 1419 (21 décembre 1998).

Font partie des laits fermentés le Yaourt ou Yoghourt le Raïbi et le Lben ;

* *Yaourt ou Yoghourt* est réservé au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites

Lactobacillus bulgaricus et *Streptococcus thermophilus* qui doivent êtreensemencés simultanément et se trouver vivants dans le produit fini à raison d'au moins dix millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée.

Ne peut être désigné comme Yaourt au fruit qu'un Yaourt auquel ont été ajoutés des morceaux de fruits de la pulpe, de la purée ou du jus et de sucre ;

* *Raïbi* est réservée au lait fermenté ayant subi un brassage obtenu par l'ensemencement des bactéries lactiques thermophiles seules ou associées à d'autres germes utiles additionné des colorants et aromates autorisés et ayant subi un brassage ;

* *Lben* est réservée au lait fermenté ayant subi une fermentation lactique obtenue par l'ensemencement des bactéries sélectionnées. Il doit avoir une acidité minimale de 70° Dornic, et un extrait sec dégraissé minimal de 80 gramme par litre.

- **lait concentré** : le produit provenant de la concentration du lait propre à la consommation. La concentration du lait peut se faire avec ou sans addition de sucre (saccharose) ;

- **lait en poudre**, lait partiellement écrémé en poudre, lait écrémé en poudre : le produit provenant de la dessiccation du lait entier ou de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé propre à la consommation humaine ;

- **beurre** : le produit obtenu exclusivement par le barattage soit du lait, de la crème ou de leur mélange, soit du petit lait séparé du caillé au cours de la fabrication du fromage, soit du liquide riche en graisse retiré de ce petit lait. Il doit contenir au moins 82 pour cent de matière grasse et 18 pour cent au maximum de matière non grasse, dont 16 pour cent maximum d'eau. Les autres dénominations du beurre doivent répondre aux définitions fixées par le décret n° 2-93-179 du 19 rejev 1416 (12 décembre 1995), tel qu'il a été complété et modifié ;

- **crème** : le lait contenant au moins pour cent grammes 30 grammes de matière grasse.

L'addition du lait à la crème n'est pas considérée comme une opération frauduleuse à la condition que la crème ainsi diluée renferme encore pour 100 g au minimum 15 g de matière grasse et qu'elle soit mise en vente sous la dénomination de demi-crème .

- **fromage** : le produit fermenté ou non, frais ou affiné, solide ou semi-solide, obtenu par la coagulation du lait entier, lait écrémé, lait partiellement écrémé, crème, crème de lactosérum ou babeurre, seuls ou en combinaison et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, additionné ou non des colorants et aromates autorisés. La teneur en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

* *fromage blanc* : est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, n'a pas subi d'autres fermentations que la fermentation lactique ;

* *fromage frais* : c'est du fromage blanc qui doit renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur, sa teneur en matière sèche peut être abaissée à l'exception du demi-sel et du petit suisse jusqu'à 15 g ou 10 g pour 100 grammes de fromage selon que sa teneur en matière grasse est supérieure à 20 g ou au plus égale à 20 g pour 100 g de fromage, après complète dessiccation ;

* *fromage bleu* : la dénomination bleu est réservée à un fromage affiné à pâte légèrement salée, malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleue.

- **fromage fondu** : est réservée au produit de la fonte du fromage et d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale sèche de 43 g pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 g pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation ;

- **fromage fondu allégé** : est réservée au produit issu de la fonte du fromage et d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 31 grammes pour 100 grammes

de produit fini et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation ;

- **fromage de chèvre** : est réservée aux fromages de forme et de poids variables, préparés exclusivement avec du lait de chèvre. Ces fromages doivent contenir au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

* fromage mi-chèvre est réservée au fromage préparé avec un mélange du lait de chèvre et du lait de vache ou de brebis, et contenant au minimum 50 % du lait de chèvre. Ce fromage doit contenir au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

- **caséine** : la matière albumine du lait obtenue par dessiccation après égouttage de la caillebotte provenant de la coagulation du lait totalement écrémé.

Titre II : Conditions de production du lait

Article 2 : Toute personne qui se livre à l'exploitation d'une étable laitière doit adresser une déclaration aux services vétérinaires locaux. Ces services ouvrent une enquête sur ladite déclaration.

L'enquête vétérinaire porte sur l'état de santé des animaux, leur alimentation, les conditions d'hygiène, de logement et d'entretien et les précautions prises pour recueillir le lait dans des conditions normales de propreté.

L'enquête médicale porte sur l'examen des dossiers sanitaires du personnel employé dans les étables ou établissements laitiers.

Les conclusions des enquêtes sont inscrites sur une fiche établie à cet effet pour chaque producteur, par les soins des services précités.

Le chef du service vétérinaire peut faire procéder par un vétérinaire de son choix à toutes les investigations relatives à l'état sanitaire des animaux, à l'entretien des locaux et aux manipulations du lait dans les étables ou établissements laitiers. Les investigations médicales sont faites par les services concernés du ministère chargé de la santé.

Les visites, par les services précités, des étables et des autres locaux où le lait est manipulé, peuvent être renouvelées autant de fois qu'il est nécessaire.

Article 3 : La production, la collecte et le transport du lait cru doivent être effectués conformément à la norme marocaine N.M. 08.4.050 relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production, la collecte et le transport du lait cru, homologuée par arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 2301-98 du 2 ramadan 1419 (21 décembre 1998).

Article 4 : Les laits livrés par les producteurs aux établissements laitiers doivent répondre aux critères de qualité qui seront fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, après avis du comité national du lait dont la composition, le fonctionnement et les attributions seront fixés également par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Titre III : Conditions de fabrication et de vente du lait et produits laitiers

Article 5 : *Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 choual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88).*

Article 6 : *Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 choual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88).*

Article 7 : La fabrication et la préparation des laits traités et des produits laitiers doivent répondre aux exigences fixées à l'annexe II du présent décret.

La charge microbienne du lait cru à 30° C avant traitement thermique sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture prévu à l'article 4 ci-dessus.

Article 8 : Les laits et les produits laitiers doivent être, jusqu'à la date limite de consommation, conformes aux critères physico-chimiques et microbiologiques fixés par la réglementation en vigueur.

Article 9 : La fabrication des laits reconstitués stérilisés et/ou stérilisés UHT, n'est autorisée que dans les conditions qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

La fabrication des laits reconstitués pasteurisés entiers, totalement écrémés et/ou partiellement écrémés est interdite.

Article 10 : Les laits et les produits laitiers définis ci-dessus doivent être conditionnés et mis en emballage dans les conditions prévues en annexe I du présent décret.

L'emballage doit porter les indications obligatoires suivantes :

- 1) la dénomination spécifique du produit ;
- 2) la raison sociale ou la marque ;
- 3) la date limite de validité exprimée conformément à la réglementation en vigueur ;
- 4) le taux de matière grasse ;

5) la contenance ou poids net ;

6) la mention " à conserver à ... " suivie de la température de conservation fixée par la réglementation en vigueur.

Article 11 : Doivent être saisis et retirés de la consommation publique :

1) le lait provenant d'animaux malades ;

2) le lait et produits laitiers qui présentent une coloration, une odeur, une saveur ou une acidité anormale, qui sont pollués par des impuretés, ou qui renferment un antiseptique, un conservateur, un antibiotique quelconque ou qui proviennent d'animaux traités à l'aide de médicaments susceptibles de se retrouver dans le lait ;

3) le lait et produits laitiers ne satisfaisant pas aux normes microbiologiques et physico-chimiques visées à l'article 8 ;

4) le lait provenant d'une traite opérée dans les sept jours qui suivent le part, contenant du colostrum ;

5) le lait mouillé ;

6) le lait et produits laitiers additionnés d'une substance quelconque ou ayant fait l'objet de substitution ou de soustraction, sauf dispositions contraires prises en application du présent décret ;

7) le lait et les produits laitiers dont la date limite de consommation est dépassée ;

8) le lait et les produits laitiers présentant des traces de résidus de substances à actions pharmacologiques, de pesticides et/ ou autres substances nuisibles, qui dépassent les tolérances admises ;

9) le lait dont l'emballage ne répond pas aux conditions fixées à l'annexe I du présent décret ;

10) et, d'une manière générale, tout lait et produit laitier susceptible de renfermer des principes virulents ou toxiques pour l'homme ou présentant, dans ses propriétés organoleptiques des altérations qui les dénaturent, les rendent répugnants, indigestes, insuffisamment nutritifs ou précipitent leur décomposition.

Le lait et les produits laitiers saisis peuvent être destinés sous contrôle vétérinaire à l'alimentation du bétail après transformation ou traitement industriel adéquat.

Titre IV : Dispositions diverses

Article 12 : Les tenanciers d'un magasin, de boutique ou de mahlabat pour la distribution, la vente et la mise en vente des laits et produits laitiers usinés, doivent disposer de locaux et du matériel qui donnent toutes garanties quant au maintien de la qualité de ces produits et, en général, du point de vue de la propreté et de l'hygiène en ce qui concerne la conservation, la manipulation, le transport et la livraison des laits et produits laitiers.

Article 13 : Le lait et les produits laitiers doivent être transportés et mis en vente conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

Article 14 : Sont abrogés tels qu'ils sont modifiés ou complétés :

- l'arrêté du 16 jourmada I 1335 (10 mars 1917) portant création de laiteries contrôlées ;

- l'arrêté du 26 moharrem 1345 (6 août 1926) relatif à la surveillance de la production du lait et portant réglementation du commerce des laits et produits de laiterie ;

- l'article 20 du dahir du 23 kaada 1332 (14 octobre 1914) sur la répression des fraudes et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Article 15 : Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, le ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines et le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui entrera en vigueur six mois après la date de sa publication au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 10 ramadan 1421 (7 décembre 2000).

Abderrahman Youssoufi.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, Habib El Malki.

Le ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines, Mustapha Mansouri.

Le ministre de la santé, Thami El khyari.

Annexe I

Conditionnement et emballage

- 1.** Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans des locaux prévus à cette fin dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.
- 2.** Le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits.
- 3.** Les opérations d'embouteillage, de remplissage du lait traité et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide ainsi que les opérations de fermeture des récipients et des conditionnements doivent être effectuées automatiquement.
- 4.** Le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits visés par le présent décret, exception faite de certains contenants pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.

La fermeture doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le traitement thermique, aussitôt après remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture assurant une protection du lait contre les influences nocives de l'extérieur sur les caractéristiques du lait. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

- 5.** La fabrication des produits et les opérations d'emballage peuvent, par dérogation au point 1, être effectuées dans le même local si l'emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 et si les conditions suivantes sont remplies :

- a)** le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;
- b)** le conditionnement et l'emballage sont acheminés dans l'établissement de traitement ou de transformation dans une enveloppe dans laquelle ils ont été placés immédiatement après leur fabrication et qui les protège contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement, et ils y sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet ;
- c)** les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et vermine et séparés des locaux contenant des substances pouvant contaminer les produits. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol ;
- d)** les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local ; il peut être dérogé à cette exigence en cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits ;
- e)** les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les produits non conditionnés ;
- f)** immédiatement après leur emballage, les produits doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin

Annexe II

Exigences relatives à la fabrication des laits traités

1. Les laits de consommation traités thermiquement doivent être obtenus à partir de lait cru provenant d'exploitation répondant aux conditions prévues à l'article 3 du présent décret.

2. Dès sa réception dans l'établissement de traitement, le lait, s'il n'est pas traité dans les quatre heures qui suivent son admission, doit être refroidi

à une température ne dépassant pas +6° C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.

3. La fabrication des laits traités est assortie de toutes les mesures nécessaires, en particulier le contrôle par sondage, portant sur :

a) la teneur en germes, pour s'assurer que le lait ayant déjà subi une thermisation présente, immédiatement avant le deuxième traitement thermique, une teneur en germes à 30° C ne dépassant pas 100 000 par millilitre ;

b) la présence d'eau étrangère dans le lait :

Les laits traités sont soumis à des contrôles réguliers portant sur la présence d'eau étrangère, en particulier par vérification du point de congélation. Un système de contrôle est établi à cet effet sous la supervision des services vétérinaires.

4. a) Le lait pasteurisé doit :

i) doit répondre à la définition normalisée ;

ii) présenter une réaction négative au test phosphatase ;

iii) immédiatement après pasteurisation, être refroidi pour être ramené, immédiatement, à une température ne dépassant pas 6° C.

b) Le lait UHT doit :

- avoir été obtenu par application au lait cru d'un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en oeuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum +135° C pendant au moins une seconde) - traitement destiné à détruire tous les micro-organismes résiduels putréfiants et leurs corps - et avec utilisation d'un conditionnement aseptique dans un récipient opaque ou rendu opaque par l'emballage, mais de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum ;

- avoir une conservabilité telle qu'en cas de contrôle par sondage aucune altération ne soit perceptible, au bout de quinze jours, sur du lait UHT maintenu

dans un emballage non ouvert à une température de +30° C ; un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de 55° C peut en outre être prévu.

Dans le cas où le procédé de traitement du lait dit " à ultra haute température " est appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d'eau, celle-ci doit être obtenue à partir d'eau potable et ne doit pas céder des substances étrangères au lait ni exercer sur lui une influence défavorable. En outre, l'application du procédé ne doit pas modifier la teneur en eau du lait traité.

c) Le lait stérilisé doit :

- avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact ;

- avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu'aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30° C ; un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55° C peut en outre être prévu.

d) Le lait pasteurisé, le lait UHT et le lait stérilisé peuvent être produits à partir de lait cru ayant subi une thermisation ou un traitement thermique initial dans un autre établissement. En pareil cas, le couple temps-température doit être inférieur ou égal à celui mis en oeuvre pour la pasteurisation. Le recours à cette pratique doit être porté à la connaissance des services vétérinaires.

e) Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour les laits pasteurisés, UHT et stérilisé, les types d'appareils de chauffage, la vanne de dérivation, les types de dispositif de réglage de la température et des enregistreurs doivent être approuvés par les services compétents et être conformes aux normes internationales en la matière. Les documents de vérification doivent être présentés à toute réquisition des services du contrôle habilités.

f) Les données des thermomètres enregistreurs doivent être datées et conservées pendant deux ans pour être présentées à toute réquisition des services vétérinaires chargés du contrôle de l'établissement, sauf pour les produits microbiologiquement périssables, pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date de consommation ou la date optimale d'utilisation.